

安来市給食センター整備基本構想



平成25年6月
安来市教育委員会

【目次】

はじめに	1
第1章 安来市の学校給食の現状と課題	
1 小学校給食の現状と課題	2
(1) 小学校給食の現状	
(2) 小学校給食の課題	
2 中学校給食の現状と課題	3
(1) 中学校給食の現状	
(2) 中学校給食の課題	
第2章 安来市の学校給食施設の整備方針	5
第3章 施設整備の方向性	
1 基本理念	5
2 基本方針	6
(1) 安全・安心な学校給食	
(2) 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食	
(3) 食育の推進	
(4) 経済性・効率性に配慮した整備・運営	
(5) 災害時の対応	
第4章 施設整備の基本的な考え方	
1 施設整備に関する方針と考え方	7
(1) 最大調理能力	
(2) 施設の規模	
(3) 建設場所、敷地面積	
2 施設整備に係る機能の導入	10
(1) 衛生管理	
(2) 多様な献立	
(3) アレルギー対応	
3 施設整備の期間と開設までの工程計画	11
4 施設整備費（試算）	11

はじめに

安来市では、現在、市内小学校については完全給食を、中学校については、伯太中学校は自校調理場での給食の提供、広瀬中学校では業者による弁当給食、第一中学校、第二中学校、第三中学校については家庭弁当とミルク給食を実施しています。

近年、食の重要性が見直される中、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」（食育基本法第1条）ことを目的として、平成17年6月に食育基本法が制定され、平成18年3月に同法に基づく食育推進基本計画の策定、平成23年3月には第2次食育推進基本計画が策定され、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、国をあげて「食育」に対する取り組みが進められています。安来市においては、平成23年3月に安来市食育推進計画が策定されました。この中で「学校給食の提供」が食育の推進につながる主要施策として位置付けられるとともに、さらなる積極的な取り組みが期待されています。

また学校給食法の改正に伴い、平成21年4月に新たな「学校給食衛生管理基準」が示され、「食の安全・安心」に向けてなお一層の施設・設備等の対応が必要となるなど、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しています。

こういった状況の中、本市の小学校給食施設については、施設・設備等の老朽化が進行しており、学校給食の最大の責務である「安全で安心な給食の提供」を安定的に行うために、施設・設備等及び衛生管理の改善が喫緊の課題となっています。

また、中学校給食においては、「安来市立中学校給食実施方針」において、完全給食の実施と共同調理場（センター）での実施方式が適切であると決定しました。

このような学校給食を取り巻く様々な課題や状況を踏まえ、将来にわたって安全・安心で魅力ある学校給食を安定的かつ継続的に提供するため、小学校と中学校の完全給食を調理・管理が一元化できる給食センターの整備に向けて、基本的な方向をまとめた基本構想を策定しました。

今後、本構想をもとに安来市給食センター建設検討委員会の意見を踏まえ基本計画を策定し、基本設計・実施設計の段階で必要な施設・設備等の十分な検討を重ね、給食センターの整備を進めていきます。

第1章 安来市の学校給食の現状と課題

1 小学校給食の現状と課題

(1) 小学校給食の現状

本市の小学校給食の調理員配置体制は、これまで各学校に1名から2名の正規職員配置を基本とし、調理補助員として臨時職員を配置し、*1自校調理方式による*2完全給食を実施してきました。

しかし、調理師の年齢上昇による大量退職の時期を迎えるため現状のままでは直営堅持により自校方式を維持することは困難となっています。

また、各学校の給食施設の現状については、建築後30年を経過した老朽化の進んだ施設が大半となっています。

(2) 小学校給食の課題

小学校給食の課題として、施設・設備面では、既存給食施設の老朽化や厨房機器の経年劣化も進んでいることから、今後の改造・修繕等の費用増大が懸念されます。

また、衛生面では、給食施設は平成21年度に改修された島田小学校を除いて*3ドライシステムでなく、*4ウエットシステムによる応急的措置として*5ドライ運用により対応している状態であり、また施設の区分においても、*6汚染作業区域・*7非汚染作業区域が明確に区別されていないなど、施設の構造を根本的に変えないと国の学校給食衛生管理基準を満たすことが難しい状況にあります。一方、運営面においては、児童、生徒が減少傾向にあるため退職者の補充については抑制傾向にあり、継続的な調理体制が維持できなくなることが挙げられます。

2 中学校給食の現状と課題

(1) 中学校給食の現状

本市の中学校給食については、伯太中学校については完全給食、旧安来市の第一中学校、第二中学校、第三中学校においては、「保護者の愛情のこもった弁当を昼食とすることは、家庭の温かい人間関係を差異認識する有効な手立てである。」という考え方から、家庭弁当を奨励し、*8ミルク給食のみを実施してきました。また広瀬中学校においては、旧広瀬中学校は家庭弁当とミルク給食、旧布部中学校、旧比田中学校、旧山佐中学校は完全給食を実施してきており、現在は学校給食センターが平成18年度の統合広瀬中学校の開校に間に合わなかったことから業者弁当を提供しています。

いずれにしても平成16年10月の合併以降も旧安来市・旧広瀬町、旧伯太町の学校給食のサービスを踏襲しており、同じ安来市でありながら補助費も一律ではないため、その解決が求められています。

(2) 中学校給食の課題

現在、社会経済情勢が変化し、生活様式も多様化している中で、食生活や食習慣の乱れが大きな問題となっています。

「食」は人が生きていく上での基本的行動であり、生涯にわたり健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむために何よりも重要なものです。特に、「望ましい食習慣の形成」や「食」に関する知識と「食」を選択する力、さらには自らが食を通して「生きる力」を習得するなど、成長期の子どもたちに対する「食育」の推進がこれまで以上に求められています。

そこで安来市では、学校給食の在り方、食育の取り組みに併せ中学校給食のあり方等について検討を行うことを目的とし、平成23年8月に「安来市給食検討委員会」を設置して調査研究を進めてまいりました。

教育委員会としては、切川地区に市民会館と給食センターの適地が確保できる見通しのもと、この検討内容を尊重して、「安来市立中学校給食実施方針」を策定し、中学校の完全給食の早期実現を目指すこととしました。この実現にあたっては、小学校給食の課題をも踏まえ、どのように建設・運営していくかが重要な課題となっています。

3 幼稚園給食の課題

また能義幼稚園、宇賀荘幼稚園、島田幼稚園、広瀬幼稚園ではそれぞれ能義小学校、宇賀荘小学校、島田小学校、広瀬小学校からの^{*9}親子調理方式による給食を実施しています。また認定こども園荒島は荒島保育所から、安来幼稚園は家庭弁当を実施しています。今後、小学校給食の在り方と併せて検討していく必要があります。

【補足説明】

***1自校調理方式と*9親子調理方式**

自校調理方式とは、学校内に併設された調理場で給食調理を実施することを言います。基本的には、その学校の児童生徒のみに給食を提供します。・親子調理方式とは、調理能力に余力のある自校調理方式の給食施設から、他の学校へ給食を配送する方式を言います。安来市では学校に隣接する複数の幼稚園に実施しています。

***2完全給食と*8ミルク給食（学校給食法施行規則第1条）**

完全給食とは、パン又は米飯、ミルク（牛乳）及びおかずの給食を言・ミルク給食とは、ミルクのみの給食を言います。

***3ドライシステムと*4ウエットシステム（*5ドライ運用）**

ドライシステムとは、調理場の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止することができる給食施設のことを言います。ウエットシステムとは、常に調理場が水で濡れた状態で調理する給食施設のことを言います。ドライ運用とは、ウエットシステムの給食施設でドライ仕様の調理器具の使用や作業方法を工夫することにより、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法のことを言います。

***6汚染作業区域と*7非汚染作業区域**

汚染作業区域とは、納入された食材の数量や鮮度の確認を行う検収室、野菜の洗浄や皮むきを行う下処理室、洗浄室などを言います。非汚染作業区域とは、調理場、配膳室、洗浄後の食器などを保管しておくスペースのことを言います。

安来市立中学校給食実施方針

1. 中学校給食の必要性と実施内容について

成長期にある中学生にとって、栄養のバランスに配慮した食生活は、健康な心身を育むために、また将来の健全な食習慣を形成するうえでも極めて重要な営みである。学校給食の時間を通して、中学生は「コミュニケーション能力」、「他者への思いやりの心」、「仲間意識」を培っていくことができる。また、学校給食に携わる人たちや食材生産者への感謝の気持ちを育てていくこともできる。給食を生きた教材として活用する食育の推進が期待できる。

以上の点を踏まえたうえで、安来市内の全中学校で完全給食を実施する。

2. 実施方式

中学校の完全給食を実施するにあたっては、食材・調理・品質管理面で安全・安心に配慮した衛生管理の徹底するため、学校給食衛生管理基準に則した施設整備とする。また栄養バランスに留意した多様な献立の提供、食物アレルギーのある生徒への対応を最優先し、現在まで安来市が実践してきた食育推進に係る成果と課題を踏まえたきめの細かい提案を施設整備に活かしていく。

給食の実施方式には、自校方式・親子方式・共同調理場（センター）方式があるが、本市では、安全・安心な給食の提供を最重要視し、給食の実施に係るコスト面も考慮し共同調理場（センター）方式を採用する。これによってまずは未実施の中学校の給食を共同調理場1か所で調理し、各校に配送する方式で完全給食を実施することとする。

3. 実施上の諸課題への対応

(1) 地産地消の推進

鮮度が重要である野菜など、地元産の「旬」のものを努めて食材に取り入れていき、地産地消を一層推進する。

(2) 安全で安心できる学校給食の実現

衛生管理に万全を期すことのできる施設整備、運営並びにアレルギー対応食への取り組みなど、より一層信頼される学校給食の実現に努める。

(3) 学校給食費の未納への対応

給食費は、学校給食の提供を受ける生徒の保護者負担であることを十分理解していただき、納付義務の意識の高揚を図り、未納による給食実施への支障がないよう、最善の努力をする。

(4) 弁当の日の実施

現在、複数校で実施している家庭弁当の趣旨を尊重し、家族のぬくもりや絆を大切にすることや、食への関心・意欲を実体験する機会として、「弁当の日」の実施について、各校と連携し進めていく。

第2章 学校給食施設の整備方針

学校給食施設の整備にあたっては、現在の小学校給食においては、施設・設備等の老朽化や衛生管理基準への対応、大量退職による調理師不足により現行の給食調理体制の維持が困難になってきている現状等の諸課題の解消が急務となっています。その解決にあたっては、本市の財政状況、調理師の配置状況などを総合的な視点から考慮し、可能な限りの施設集約化を図ることが望ましいと考えられます。

また、中学校の完全給食実施にあたっては、安来市立中学校給食実施方針で、安全・安心な給食の提供を基本に、将来的な財政負担が重くならないように給食の実施に係るコスト面を考慮した上で、共同調理場（センター）方式による中学校完全給食を実施することが適切であるとして方針を決定しました。

このようなことから、将来的に市内小中学校全児童生徒及び教職員（以下「児童生徒等」という。）分を一元調理が可能となり、早期かつ公平に「学校給食の安全・安心」を確保するという観点で、新たな学校給食施設として、共同調理場（センター）方式による「（仮称）安来市給食センター」（以下「給食センター」という。）を整備することとします。

第3章 施設整備の方向性

1 基本理念

学校給食の目標については、学校給食法第2条に

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食に関する人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解に導くこと。

と掲げられています。

また、食育基本法第5条には、「子どもの教育を行う者にあつては、教育における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行わなければならない。」とされています。

学校現場においては、以上の目標の実現に向けた取り組みが求められていますが、学校給食が、まず児童生徒の心身の健全な発達に資するものであることから、第一に安全で安心な学校給食の提供を基本とした上で、教育の一環としての「食」に関する指導を充実していくことが重要であると考えます。

学校給食センターの施設整備にあたっては、学校給食法の改正や食育基本法の制定、栄養教諭制度の創設等、学校教育における給食の役割が従来にも増して高まりつつある中で、将来を担う児童生徒が、食事を通して、豊かな人間性をはぐ

くみ、生きる力を身につけていくためにも、将来にわたって安全・安心で、魅力ある学校給食づくりを視野に入れた、経済・効率性の高い施設整備、施設運営を行うことを基本理念とします。

2 基本方針

基本理念のもと、学校給食センターの施設整備にあたっては、次の4つの基本方針により整備を進めることとします。

(1) 安全・安心な学校給食

給食調理施設のドライシステム導入や汚染・非汚染作業区域の明確な分けなど、「*1学校給食衛生管理基準」及び「*2大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、また、*3HACCPの概念を取り入れた施設整備を行い、安全で安心な学校給食の提供に努めます。

また、食物アレルギーに対応できる専用調理スペースを整備し、食物アレルギーのある児童生徒が安心して楽しく食べることができる学校給食の提供に努めます。

(2) 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食

児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養摂取量と栄養バランスとの調和のとれた学校給食の提供や献立の多様化などにより、豊かで美味しい学校給食の安定的な供給に努めます。

(3) 食育の推進

学校給食を従来の栄養補給とあわせ、生きた教材として活用しながら食育を推進するため、安全で安心そして美味しく望ましい食事の「モデル」となる学校給食を目指します。

また、学校給食を活用した食育指導や食育だよりの充実など、情報発信を強化するとともに、異学年との交流給食や地域の方々を招く招待給食などを通じて、ともに食事をする楽しみ、食事マナーを学ぶなど学校給食の提供と一体となった食育の推進に取り組みます。

地場産食材の活用は食育推進の大きな課題と位置付け、地域と連携した地産地消の推進に努めます。

(4) 経済性・効率性に配慮した整備・運営

学校給食衛生管理基準等に適合した施設とするためには、多額の経費負担が見込まれます。このような中で、施設整備にあたっては、食育を重視しながらも、施設の機能を低下させることなく、経済性・効率性に配慮して可能な限りの施設整備費や維持管理等の運営費の削減を図ります。

(5) 災害時の対応

市民会館と隣接地に位置する特性を活かした、大規模災害時に炊き出し等が提供できる支援施設として、また防災備蓄食糧品のストックヤードとして給食センターの有効活用を図るための検討をしていきます。

【補足説明】

*1学校給食衛生管理基準（文部科学省）

学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備や管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について示したものです。学校給食衛生管理基準では、HACCP

の考え方に基づいていることが明記され、学校給食の設置者の責務が求められています。

***2大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）**

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

***3HACCP（はさっぷ：危害分析・重要管理点方式）**

HACCPとはHA（Hazard Analysis 危害分析）とCCP（Critical Control Points 重要管理点）の略です。従来の最終段階における抜き取りチェックではなく、原材料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムのことを言います。例えば、加熱調理時の中心温度と時間の管理もそのひとつです。

第4章 施設整備の基本的な考え方

1 施設整備に関する方針と考え方

（1）最大調理能力

給食センターで給食が提供できる最大調理能力は、次のとおり設定します。

①必要給食数の推移

学校給食における児童生徒等の必要給食数（中学校給食を含めて想定した場合。以下同じ。）は、平成28年度では約3,700食の必要食数が、平成32年度には約3,500食、平成35年度では約3,400食となることが想定されます。

②最大調理能力

後述の学校給食センター供用開始予定の平成28年度では、現在給食未実施校を対象とすると約1,200食の調理可能な施設整備が必要となりますが、以下の要因を踏まえ、給食センターからの全小中学校への最大調理能力を約3,500食とします。

学校給食数の推移(見込み) (×1.05) (教職員含)

年度	小学校	中学校(未実施校)	伯太中	合計
	必要給食数	必要給食数	必要給食数	
H25	2,548	-	143	2,691
H26	2,512	-	139	2,651
H27	2,470	-	155	2,625
<u>H28</u>	2,415	1,177(1,200)	145	3,737
H29	2,406	1,148	135	3,689
H30	2,322	1,147	137	3,606
H31	2,305	1,103	143	3,551
<u>H32</u>	2,300	1,058	149	3,507(3,500)
H33	2,298	1,005	154	3,457
H34	2,312	970	152	3,434
H35	2,276	981	146	3,403

○老朽化施設の対策

各小学校給食施設・設備等の老朽化が進行していることから、将来の維持管理コストを踏まえ、早期の施設集約化が必要となっていること。起債（過疎債）の期限、厨房器具の老朽化対応、給食輸送車の購入時期、配送計画を総合的に検討し具体的な切り替えプランを策定する。

現在の学校給食施設の状況

名称	施設の状況				
	整備年度	面積 ㎡	ランチルーム	給食リフト	備考
十神小学校	H 9	176.6	-	○	
社日小学校	S53	183.0	-	○	
赤江小学校	S53	134.0	-	○	
荒島小学校	S56	228.0	-	○	
飯梨小学校	S61	89.0	-	○	
能義小学校	S60	91.0	-	○	
南小学校	H13	102.0	-	○	
宇賀荘小学校	H 5	98.0	-	○	
島田小学校	H21	176.0	-	○	
広瀬小学校	S46	79.0	○	○	
布部小学校	S59	88.0	○	-	
比田小学校	H2	72.0	○	-	
山佐小学校	S63	80.0	視聴覚	○	
安田小学校	S48	100.0	○	-	
母里小学校	S59	118.0	-	○	
井尻小学校	H 7	88.0	○	-	
赤屋小学校	S47	79.2	○	-	
伯太中学校	S62	121.0	-	○	

○少子化にともなう児童生徒数の推移

児童生徒数が減少傾向にあることから、給食施設の集約化を先延ばしすることで、給食センターの調理能力を小さく設定することができること。

一方、必要給食数が調理能力を超える場合には、単独給食施設を稼働させる必要があるため、給食調理・維持管理コストの重複が生じること。

○学校給食衛生管理基準適合施設の有効活用

学校給食衛生管理基準を満たす島田小学校の給食施設を有効活用することで、給食センターの給食調理数を縮減し、将来的な児童生徒数を考慮した調理能力が設定できること。

○給食調理員数の推移

行政改革大綱及び定員管理適正化計画の方針に基づく退職者補充の抑制を考慮すると、複数の給食施設の稼働を平成31年度までしか維持できないこと。

○財政負担の軽減

本市の財政状況を踏まえた施設整備を進めるにあたっては、在職給食調理員及び既存給食施設の有効活用を考慮した上で、効率的で効果的な施設集約

化を図ることが重要であること。なお、給食センター供用開始から全小中学校給食提供の平成32年度までの間は、給食センターの調理能力を最大限有効活用できるように、上記要因等を総合的に判断し、段階的に単独給食施設での調理を学校給食センターへの移行に向けて検討します。

(2) 施設の規模

給食センターの施設規模については、給食の調理過程における衛生面での安全性を重視した施設整備を基本とし、近年整備している学校給食施設の面積基準（参考：学校給食施設計画の手引き）及び他自治体の資料等を参考に、1食あたりの施設面積を0.5㎡と想定し、最大調理能力の約3,500食に対応した延床面積を約1,800㎡※と設定します。

※延床面積は想定であり、今後実施する基本設計・実施設計段階で適正な施設機能を確認しつつ、経済性・効率性を踏まえて検討し、決定することとなります。

(3) 建設場所、敷地面積

給食センターの建設にあたっては、建築基準法上「工場」に位置付けられることから、建設場所は工業地域、準工業地域あるいは用途地域外に限られます。そのほか建設場所の選定にあたっては、以下の条件に該当する場所が適地であると考えます。

- ①学校への給食の配送を考慮し、道路事情の良い市の中心部に位置すること。
- ②市の公共用地を有効活用し、用地取得費等が必要ない場所であること。
- ③給食調理場は、大量の水を使用し、排出するため、大規模な浄化槽設置や維持管理費が不要な公共下水道区域であること。

敷地面積については、目安として文部科学省の「安全・安心な学校づくり交付金」の運用細目によると下表によるが、実際は基準を大幅に上回る場合が多い。

建築面積の目安

(単位:㎡)

児童等の数	文部科学省による基準面積(補助金対象面積)	炊飯機能追加面積	実際の調理面積(炊飯なし)	実際の調理面積(炊飯あり)
3,001人~4,000人	736	66	1,600	1,800

敷地に対して5~20%の緑化の義務付けや、職員・調理師駐車場の確保を考慮すると、実質的な建ぺい率は35%程度となるような敷地面積の確保が望ましい。

よって $1,800\text{㎡}/35\%=5,143\text{㎡}\Rightarrow 5,500\text{㎡}$

敷地面積 約5,500㎡
 建築面積 約1,800㎡
 外構面積 約2,600㎡
 緑地面積 約1,100㎡

安来市が(仮称)市民会館及び(仮称)給食センター建設に向けて開発を進めている切川地区の開発予定地を、以上の諸条件に基づき検討した結果、農地法上の諸手続きが必要ではあるが、新たな開発であり、安定した形状であり面積は十分確保できる。公共下水道の接続予定地域である。安来道側道沿いのため、配送・物資納入車両出入り等の利便性が高い。「学校給食衛生管理基準」で定める2時

間以内に喫食できる条件を満たす配送ルートも確保できる等のインフラが整備されていることから全小中学校を対象とした給食を賄える給食センターとして最適地であると考えます。

切川地区開発予定地

場所 安来市切川町

面積 37,737m²

地目 農地

2 施設整備に係る機能の導入

(1) 衛生管理

①ドライシステムの導入

調理中に床を乾いた状態に保つことにより、湿度の上昇を抑え食中毒の原因となる細菌の繁殖を防ぐとともに、水の跳ね返り等による二次汚染を防止します。

②汚染・非汚染作業区域の区分

汚染作業区域（検収室、食品保管室、野菜下処理室、返却された食缶の搬入場等）と非汚染作業区域（調理場、配膳室、食缶の搬出場等）を壁等により明確に区分けします。

③温度・湿度の管理

調理場内の温度・湿度管理を適切に行うための空調施設を整備します。また、外断熱等により気密性や断熱性を高め、カビ・ダニの発生源といわれる不衛生な結露の防止や省エネルギー対策に努めます。

④接触汚染の防止

自動水洗の手洗い場を作業区分ごとに設置することで、水栓接触による手指汚染を防止します。

⑤異物混入の防止

調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテン等を設置することで、衣服に付着した頭髮や汚染物質、虫等の調理場内への異物侵入を防止します。

(2) 多様な献立

多様な献立を提供できるようにするため、「主食（ごはん）」炊飯設備の炊き込み・混ぜるなどの調理機能の充実や、「副食（おかず）」焼く・煮る・蒸す・揚げるなどの様々な調理方法が可能な調理機器の充実に努めます。

(3) アレルギー対応

食物アレルギーへの配慮が必要な児童生徒に対して、除去食や代替食に柔軟に対応できるような施設整備を行い、安全で安心な食物アレルギー対応食を提供します。

なお、除去食や代替食の実施方法の検討にあたっては、栄養教諭、保護者等の関係者や給食調理員とも十分な連携をとりながら進めます。

3 施設整備の期間と開設までの工程計画

給食センターの施設整備については、次のようなスケジュールで進めます。

年 度	項 目
平成25年度	基本構想、基本計画、基本設計
平成26年度	実施設計、建設地造成整備
平成27年度	施設建設、設備備品等整備
平成28年度	供用開始
概ね 平成30年度以降	現在の調理室の老朽化、児童・生徒数、調理師の体制を総合的に判断し、全小中学校等を対象に配食を拡大していく。

施設整備の面積と実際に供用する年月日については別途整理が必要。

4 施設整備費（試算）

給食センターの施設整備費については、概ね10億円程度と試算しています。
(約560千円/㎡×1,800㎡)